# L'angolo bar - Il momento dei liquori non deve cogliere impreparato il padrone di casa

**Categoria : GALATEO ON LINE**
**Pubblicato da** Giuseppe Ricci in 25/4/2011

Un bar ben fornito esalta l'abilità del padrone di casa nel preparare ottimi cocktails. Non dimenticate di allestire un carrello bevande anche per chi non desidera bere alcolici.

Per poter servire al meglio cocktail e aperitivi, il padrone di casa deve avere sempre pronti i i bicchieri e le bottiglie di liquore, un secchiello per il ghiaccio e la relativa pinza. Secchiello e pinza dovrebbero essere nello stesso stile, d'argento o di materiali più tecnici che consentono di conservare i cubetti anche per qualche ora.

**La base**

Il momento dei liquori non deve cogliere impreparato il padrone di casa. Per andare sul sicuro è meglio disporre di ciò che è considerata la base Nel bar è sempre bene avere:

->Un whisky tradizionale o un whisky al malto
->Un amaro
->Una grappa di vinaccia

Volendo completare la lista potrete dotarvi anche di:

->Un cognac
->Un gin
->Un rhum

**Per chi non beve**

Ovviamente non potete dimenticarvi dei vostri ospiti che non bevono alcolici, sarà quindi importante che disponiate di:

->acqua minerale
->succo d'arancia
->succo di pompelmo
->acqua tonica
->bevande analcoliche, magari a base di cola

**Ricordate:** Quando preparate il necessario per servire gli ospiti al vostro bar, preparate una vaschetta con almeno 3 limoni tagliati a piccoli spicchi. Ponete nella vaschetta una pinza e lasciate che i commensali si servano a piacere**.**

**Consigli:**

È buona norma tenere chiuso il mobile bar qualora la sala sia frequentate da minori in occasione di una festa, proprio come vi aspettereste che facessero i genitori degli amici dei vostri figli.

Tenere pronta, sempre gelata, una buona bottiglia di vodka, corredata da bicchierini adeguati anch'essi ghiacciati.

Meglio poche bottiglie di ottima qualità che molte bottiglie mediocri.